

SIZE (unfolded): 15 in X 4.25 in

11. Press the "ON" button to turn the unit off when finished.

TO PROGRAM THE TIMER
This Thermometer is also equipped with a convenient timer. It can operate as an independent timer or work along with the thermometer function.
1. If necessary, press the "ON" button to turn the unit on.
2. Press the "MODE" button to select Timer mode. The "Timer" icon will display at the bottom left of the LCD.
3. Press the ▼ "MIN" button to set the minutes. Press the "▲" "SEC" button to set the seconds. Press and hold the buttons to advance the digits quickly.
4. Press the "Start/Stop" button to start timer countdown.
5. To pause the timer, press "Start/Stop". To resume countdown, press "Start/Stop" again. To add extra time, press "Start/Stop" to pause. ▼ "MIN" or ▲ "SEC" to increase time, and "Start/Stop" to resume. To reset timer to zero, first pause the timer, then press "Clear".
6. At "00:00", the alarm will beep. The timer will begin to count up. Press "Start/Stop" to stop the alarm and pause the countdown timer. Press "Clear" to reset the timer to zero.
7. The timer will time up to 99 minutes and 59 seconds. The alarm will sound for 10 minutes before automatically turning off.
8. To switch to the temperature display, press the "Mode" button. Press "Mode" again to return to the timer display.
9. Press the "ON" button to turn the unit off when finished.

CARE AND PRECAUTIONS

When running the probe cable into an oven, be sure to close the door gently to avoid crimping or severing the cable.

- Always use a heat-resistant glove when touching the metal probe or cord during or just after cooking. **DO NOT TOUCH HOT PROBE OR CORD WITH BARE HANDS!**
- Do not expose the thermometer to water, direct heat, a hot surface or direct sunlight for an extended period of time. This may cause damage to the plastic casing or the electrical circuits and components inside.
- Sterilize metal probe each time before use.
- Do not use this thermometer in a microwave oven.
- Do not expose the probe directly to flames. Do not put the probe in foods intended to exceed cooking temperatures of 392°F (200°C), as this may reduce the life and accuracy of the thermometer sensor.
- Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Always dry the sensor plug with a cloth before plugging it into the thermometer.
- DO NOT USE THE CORD AND PROBE FOR OVEN TEMPERATURES HIGHER THAN 392°F (200°C).**
- Do not dispose of batteries in fire. Batteries may explode or leak. Do not mix old or new batteries. Do not mix Alkaline, carbon-zinc (standard) or Nickel-Cadmium (rechargeable) batteries.
- The batteries if the thermometer will not be used for a long period of time.

SPECIFICATIONS

- Thermometer Range: • 32°F to 392°F (0°C to 200°C)
- Timer Range: 99 minutes 59 seconds

MINIMUM INTERNAL COOKING TEMPERATURES AS RECOMMENDED BY THE USDA*
This chart shows the minimum INTERNAL temperatures that food must reach to be considered safe to eat, no matter how you prepare them. Personal taste preferences may be different from the recommended guidelines below.

Poultry	160°F / 72°C
Beef, Veal, Lamb - roast, steaks, chops	140°F / 60°C
Medium Rare	145°F / 63°C
Well Done	160°F / 72°C
Medium	170°F / 77°C
Fresh Pork - roast, steaks, chops	160°F / 72°C
Well Done	170°F / 77°C
Ham (Raw)	160°F / 72°C
Precooked (to reheat)	140°F / 60°C
Ground Chicken, Turkey	165°F / 74°C
Ground Beef, Turkey	160°F / 72°C
Breast, Roasts	165°F / 74°C
Thighs and Wings	165°F / 74°C
Fish - cook until opaque and flakes easily with fork	145°F / 63°C
Stuffing - cooked inside of or in bird	165°F / 74°C
Egg Dishes	160°F / 72°C
Leftovers, Casseroles	165°F / 74°C

*The USDA does NOT recommend RARE 140°F as a safe eating temperature.

CAUTION Moisture inside the plug-in opening of the thermometer will result in an incorrect temperature reading. Dry the sensor plug with a cloth every time before plugging it into the thermometer.

One Year Limited Warranty
Taylor® warrants this product to be free from defects in material or workmanship for one (1) year from date of original purchase for original purchaser. It does not cover damages or wear resulting from accident, misuse, abuse, commercial use, or unauthorized adjustment and/or repair.
If service is required, do not return to retailer. Should this product require service for replacement (at our option), please pack the item carefully and return it encased, along with store receipt showing the date of purchase and a note explaining reason for return to:
Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
www.taylorusa.com
There are no express warranties except as listed above. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.
For additional product information, or warranty information in Canada or elsewhere outside the USA, please contact us through www.taylorusa.com.
Made to our exact specifications in China.
© 2008 Taylor Precision Products and its affiliates. All rights reserved. Taylor® and Leading the Way in Accuracy are registered trademarks of Taylor Precision Products. All rights reserved. www.taylorusa.com

1471N/808N

TAYLOR

Digital Cooking Thermometer/Timer

Leading the Way in Accuracy®

Instruction Manual

Thank you for purchasing a Taylor® Digital Cooking Thermometer/Timer. Your Thermometer/Timer is an example of superior design and craftsmanship. This product helps to eliminate over-cooking or under-cooking foods. Preheating the thermometer to the recommended cooking temperatures and/or cooking times is simple and ensures that food will be cooked to your preferred taste. Please read this instruction manual carefully before use. Keep these instructions handy for future reference.

BATTERY INSTALLATION
The Digital Cooking Thermometer/Timer operates on (2) AAA batteries. If readings grow dim or irregular, the batteries may need to be replaced. To replace the batteries:

- Remove the battery compartment door located on the back of the unit.
- Insert the batteries as indicated by the polarity symbols (+ and -) marked on inside of the battery compartment.
- Replace battery compartment door.

DESCRIPTION OF PARTS

1. "ON" button
• Press to turn the unit on and off.

2. "MODE" button
• Press to switch between Thermometer and Timer modes.
• Press and hold for 3 seconds to switch between °F and °C temperature scales.

3. "MIN" button
• In Timer mode, press to set minutes.
• In Thermometer mode, press to scroll to meat types and doneness levels.

4. "SEC" button
• In Timer mode, press to set seconds.
• In Thermometer mode, press to scroll to meat types and doneness levels.

5. "START/STOP" button
• In Timer mode, press to start, pause, resume, or stop timer.
• In Thermometer mode, press to confirm meat/doneness selection.

6. "CLEAR" button
• In Timer mode, press when paused to clear timer.
• In Thermometer mode, press to stop the thermometer before cooking alarm sounds.

DISPLAY INFORMATION

Current Probe Temp

Meat Options

Current

LCD Readout

Taste Options

Timer or Target Temp

TARGET TEMP/99 MINUTE TIMER
GENERAL COOKING PROCEDURES
(See following sections for directions on programming cooking temperatures or times)

- Preheat the oven to desired cooking temperature.
- Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
- Insert the metal probe into the thickest part of the food to be cooked. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings. Make sure the sensor plug on the other end of the cord is plugged into the thermometer display unit.

- Place the food into the preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of the oven (do not put the plastic display unit in the oven). The probe cord will be held in place by the oven door. Be careful not to crimp the probe cord with the oven door.
- The internal food temperature will display at the top of the LCD screen.
- An alarm will sound when either the internal temperature of the food reaches the target temperature or the timer has reached zero. (See next sections for directions on programming the unit.) The unit will automatically switch to the function which is sounding the alarm (Thermometer or Timer).
- Press the "Start/Stop" button to stop the alarm.
- Remove the metal probe from the food with a heat resistant glove.

DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH YOUR BARE HANDS!

TO PROGRAM THE THERMOMETER

- Press the "ON" button to turn the unit on.
- Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "Mode" button for 3 seconds.
- Press the "Mode" button to select Thermometer mode. The "Target" icon appears at the bottom left of the LCD.
- Press the ▼ "MIN" or ▲ "SEC" button until the correct meat type flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" button to select.
- Press the ▼ "MIN" or ▲ "SEC" button until the correct doneness level flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" button to select.
- A preset target temperature will flash at the bottom right of the LCD. The temperature can be manually changed if desired. Press ▼ "MIN" to increase or ▲ "SEC" to decrease the temperature by 1 degree. (Note: The temperature change is not permanent; the unit will automatically reset after each programming.)
- Press the "Start/Stop" button to confirm the displayed temperature. The thermometer is set and ready for use.
- An alarm will sound when the internal temperature of the food reaches the target temperature. Press the "Start/Stop" button to stop the alarm. Otherwise the alarm will sound for 10 minutes and automatically turn off.
- To stop and reset the thermometer before the alarm sounds, press the "Start/Stop" and then the "Clear" button.
- To switch to the timer display, press the "Mode" button. Press "Mode" again to return to the temperature display.

fold

fold

fold

fold

bouton «MODE». Appuyez sur «MODE» à nouveau pour revenir à l'affichage de température.

1. Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour éteindre l'appareil à la fin.

POUR PROGRAMMER LE MINUTIERE
Le thermomètre Taylor® est aussi doté d'une pratique minuterie. Chaque peut fonctionner comme minuterie autonome ou avec les fonctions du thermomètre. 1. Si nécessaire, appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour mettre l'appareil en marche.
2. Appuyez sur le bouton «MODE» pour choisir le mode «TIMER» (minuterie). L'icône de «TIMER» s'affichera au bas et à gauche de l'LCD.
3. Appuyez sur le bouton «MIN» pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton «SEC» pour régler les secondes. Appuyez et tenez les boutons entrecroisés pour faire avancer rapidement les chiffres.
4. Appuyez sur le bouton «START/STOP» (marche/arrêt) pour commencer le compte à rebours de la minuterie.
5. Pour faire une pause de 5 minutes, appuyez sur «START/STOP» (marche/arrêt). Pour revenir au compte à rebours, appuyez sur «START/STOP» (marche/arrêt) à nouveau. Pour ajouter du temps, appuyez sur «START/STOP» pour faire une pause, sur «MIN» ou «SEC» pour augmenter le temps et sur «START/STOP» pour reprendre. Pour réinitialiser la minuterie à zéro, appuyez d'abord la minuterie, puis appuyez sur la touche «Clear» (Effacer).
6. A «00:00», l'alarme se fera entendre. La minuterie commencera son compte progressif. Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour arrêter l'alarme et faire une pause du compte à rebours de la minuterie. Appuyez sur le bouton «CLEAR» (effacer) pour réinitialiser la minuterie à zéro.

DESCRIPTION OF PARTS

1. "ON" button
• Press to turn the unit on and off.

2. "MODE" button
• Press to switch between Thermometer and Timer modes.
• Press and hold for 3 seconds to switch between °F and °C temperature scales.

3. "MIN" button
• In Timer mode, press to set minutes.
• In Thermometer mode, press to scroll to meat types and doneness levels.

4. "SEC" button
• In Timer mode, press to set seconds.
• In Thermometer mode, press to scroll to meat types and doneness levels.

5. "START/STOP" button
• In Timer mode, press to start, pause, resume, or stop timer.
• In Thermometer mode, press to confirm meat/doneness selection.

6. "CLEAR" button
• In Timer mode, press when paused to clear timer.
• In Thermometer mode, press to stop the thermometer before cooking alarm sounds.

DISPLAY INFORMATION

Current Probe Temp

Meat Options

Current

LCD Readout

Taste Options

Timer or Target Temp

TARGET TEMP/99 MINUTE TIMER
GENERAL COOKING PROCEDURES
(See following sections for directions on programming cooking temperatures or times)

- Preheat the oven to desired cooking temperature.
- Sterilize the metal probe by inserting it into an appropriate solution such as boiling water for several minutes.
- Insert the metal probe into the thickest part of the food to be cooked. Do not come in contact with bone, fat or gristle, as these areas will not provide accurate temperature readings. Make sure the sensor plug on the other end of the cord is plugged into the thermometer display unit.

- Place the food into the preheated oven. The thermometer display unit must be placed outside of the oven (do not put the plastic display unit in the oven). The probe cord will be held in place by the oven door. Be careful not to crimp the probe cord with the oven door.
- The internal food temperature will display at the top of the LCD screen.
- An alarm will sound when either the internal temperature of the food reaches the target temperature or the timer has reached zero. (See next sections for directions on programming the unit.) The unit will automatically switch to the function which is sounding the alarm (Thermometer or Timer).
- Press the "Start/Stop" button to stop the alarm.
- Remove the metal probe from the food with a heat resistant glove.

DO NOT TOUCH THE PROBE OR CORD WITH YOUR BARE HANDS!

TO PROGRAM THE THERMOMETER

- Press the "ON" button to turn the unit on.
- Your thermometer is preset to read temperatures in Fahrenheit. To switch to Celsius, press and hold the "Mode" button for 3 seconds.
- Press the "Mode" button to select Thermometer mode. The "Target" icon appears at the bottom left of the LCD.
- Press the ▼ "MIN" or ▲ "SEC" button until the correct meat type flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" button to select.
- Press the ▼ "MIN" or ▲ "SEC" button until the correct doneness level flashes on the LCD. Press the "Start/Stop" button to select.
- A preset target temperature will flash at the bottom right of the LCD. The temperature can be manually changed if desired. Press ▼ "MIN" to increase or ▲ "SEC" to decrease the temperature by 1 degree. (Note: The temperature change is not permanent; the unit will automatically reset after each programming.)
- Press the "Start/Stop" button to confirm the displayed temperature. The thermometer is set and ready for use.
- An alarm will sound when the internal temperature of the food reaches the target temperature. Press the "Start/Stop" button to stop the alarm. Otherwise the alarm will sound for 10 minutes and automatically turn off.
- To stop and reset the thermometer before the alarm sounds, press the "Start/Stop" and then the "Clear" button.
- To switch to the timer display, press the "Mode" button. Press "Mode" again to return to the temperature display.

fold

fold

fold

fold

Merci de votre achat d'un thermomètre/minuterie de cuisson numérique Taylor®. Votre thermomètre/minuterie est un exemple de design et de travail soigné. Ce produit aide à prévenir la surcuisson ou le sous-cuisson des aliments. Le préchauffage du thermomètre des températures de cuisson et/ou les temps de cuisson recommandés est simple et fait en sorte que les aliments soient préparés à votre goût. Veuillez lire attentivement votre manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions à portée de la main à titre de référence.

INSTALLATION DES PILES
Le thermomètre/minuterie de cuisson numérique fonctionne avec (2) piles AAA. Si les relevés brillent peu ou de manière irrégulière, il faut remplacer les piles. Pour remplacer les piles:

- Retirez le couvercle du compartiment de piles de derrière l'appareil.
- Insérez les piles tel qu'indiqué par les symboles de polarité (+ et -) marquées à l'intérieur du compartiment de piles.
- Remplacez le couvercle du compartiment de piles.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Bouton «ON» (marche)
• Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil en marche et l'éteindre.

2. Bouton «MODE»
• Appuyez sur le bouton pour passer du thermomètre à la minuterie.
• Appuyez sur le bouton et tenez les boutons entrecroisés pendant 3 secondes pour passer entre les échelles de températures °F et °C.

3. Bouton «MIN»
• En mode de minuterie, appuyez sur le bouton pour régler les minutes.
• En mode de thermomètre, appuyez sur le bouton pour faire défiler les types de viandes et niveaux de cuisson.

4. Bouton «SEC»
• En mode de minuterie, appuyez sur le bouton pour régler les secondes.
• En mode de thermomètre, appuyez sur le bouton pour faire défiler les types de viandes et niveaux de cuisson.

5. Bouton «START/STOP» (marche/arrêt)
• Appuyez sur le bouton pour commencer la minuterie, la pause, la reprise, ou l'arrêt.
• En mode de thermomètre, appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection de viande et de niveau de cuisson.

INFORMATION D'AFFICHAGE

Température actuelle de la sonde

Options de viande

Reçu à l'ACL

Options de goût

Minuterie ou température cible

TEMPÉRATURE CIBLE/MINUTERIE DE 99 MINUTES
PROCÉDURES GÉNÉRALES DE CUISSON
(Reportez-vous aux sections suivantes pour les directives de programmation de températures de cuisson ou de durées.)

- Préchauffez le four à la température de cuisson voulue.
- Sterilisez la sonde métallique en l'insérant dans une solution appropriée, comme de l'eau bouillante, pendant plusieurs minutes.
- Insérez la sonde métallique dans la partie la plus épaisse de l'aliment à préparer. N'entrez pas en contact avec l'os, le gras ou le cartilage, car ces endroits ne produiront pas de relevés de température exacts. Assurez-vous que la fiche de sonde à

- Placez l'aliment dans le four préchauffé. Placez l'aliment dans le four. Le thermomètre numérique doit être placé à l'extérieur du four. (Ne mettez pas l'appareil à l'affichage de plastique dans le four. Le cordon de la sonde sera maintenu en place par la porte du four.)
- Attendez que le sonde pince le cordon de la sonde avec la porte du four.
- La température interne de l'aliment sera affichée à l'écran.
- Une alarme sonnera lorsque la température interne de la nourriture atteint la température cible ou lorsque la minuterie revient à zéro. (Voir les autres sections pour les directives de programmation de l'appareil.)
- L'appareil passera automatiquement à la fonction qui fait entendre l'alarme (Thermomètre ou Minuterie).
- Appuyez sur le bouton «START/STOP» (marche/arrêt) pour arrêter l'alarme.
- Retirez la sonde métallique de l'aliment avec un gant résistant à la chaleur.

NE TOUCHEZ PAS LA SONDE OU LE CORDON À MAINS NUES.

POUR PROGRAMMER LE THERMOMÈTRE

- Appuyez sur le bouton «ON» (marche) pour mettre l'appareil en marche.
- Votre thermomètre est pré réglé pour lire les températures en Fahrenheit. Pour passer aux degrés Celsius, appuyez et maintenez le bouton «MODE» pendant 3 secondes.
- Appuyez sur le bouton «MODE» pour choisir le mode du thermomètre. Une icône «Target» (cible) apparaît dans le coin inférieur gauche de l'LCD.
- Appuyez sur le bouton «MIN» ou «SEC» jusqu'à ce que la bonne type de viande cible apparaisse à l'écran. Appuyez sur le bouton «START/STOP» (marche/arrêt) pour sélectionner.
- Appuyez sur le bouton «MIN» ou «SEC» jusqu'à ce que le bon niveau de cuisson de la viande cible apparaisse à l'écran. Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour confirmer.
- Une température cible pré réglée clignote dans le coin inférieur droit au l'écran. La température peut se changer manuellement, si désiré. Appuyez sur le bouton «MIN» pour augmenter ou sur le bouton «SEC» pour réduire la température d'un degré. (Remarque : Le changement de la température n'est pas permanent; l'appareil se réinitialisera automatiquement après chaque programmation.)
- Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour confirmer la température affichée. Le thermomètre est réglé et prêt à utiliser.
- Une alarme se fera entendre soit lorsque la température interne de la nourriture atteint la température cible. Appuyez sur le bouton «START/STOP» pour arrêter l'alarme. Sinon elle sonnera pendant 10 minutes puis s'éteindra automatiquement.
- Pour arrêter et réinitialiser le thermomètre avant que l'alarme se fasse entendre, appuyez sur le bouton «START/STOP», puis sur le bouton «Clear» (effacer).
- Pour passer à l'affichage de la minuterie, appuyez sur le

fold

fold

fold

fold

PARA PROGRAMAR EL TEMPORIZADOR
El termómetro también está equipado con un práctico temporizador. Cada uno puede funcionar como temporizador independiente o junto con las funciones del termómetro.
1. Si es necesario, presione el botón "ON" (encendido) para encender la unidad.
2. Presione el botón "MODE" (modo) para seleccionar el modo de temporizador. Un icono "Timer" (temporizador) aparecerá abajo a la izquierda de la pantalla LCD.
3. Presione el botón "MIN" para ajustar los minutos. Presione el botón "SEC" para ajustar los segundos. Presione sin soltar las botones para avanzar los dígitos rápidamente.
4. Presione el botón "START/STOP" (comenzar/detener) para iniciar la cuenta regresiva del temporizador.
5. Para hacer una pausa en el temporizador, presione "START/STOP". Para continuar con la cuenta regresiva, presione "START/STOP" nuevamente. Para agregar más tiempo, presione "START/STOP" para hacer una pausa, "MIN" o "SEC" para aumentar el tiempo y "START/STOP" para continuar. Para ajustar a cero el temporizador, primero detenga el temporizador, luego presione "Clear" (borrar).
6. En "00:00", sonará la alarma. El temporizador comenzará a contar hacia atrás. Presione "START/STOP" para detener la alarma y pausar el temporizador. Presione "CLEAR" (borrar) para reiniciar a cero.
7. El temporizador mide hasta 99 minutos y 59 segundos. La alarma sonará durante 10 minutos antes de apagarse automáticamente.
8. Para cambiar a la pantalla de termómetro, presione el botón "MODE". Para ver la pantalla de temperatura nuevamente, presione el botón "MODE".
9. Presione el botón "ON" (encendido) para apagar la unidad cuando haya terminado.

CUIDADO Y PRECAUCIONES
Cuando pase el cable de la sonda por la puerta del horno, asegúrese de cerrar la puerta suavemente para evitar dañar el cable.

- Use siempre guantes resistentes al calor cuando toque el cable o la sonda de metal durante o después de cocinar.
- Evite que los niños jueguen con el cable y la sonda de metal.
- Enterrará la sonda de metal cada vez antes de usarla.
- No exponga el termómetro a agua, calor directo, una superficie caliente o la luz solar directa. Esto puede causar daño en la carcasa plástica o en los circuitos electrónicos del interior.
- No exponga la sonda directamente al fuego. No cocine la sonda en alimentos que excedan temperaturas de cocción de 392°F (200°C), ya que esto reduce la vida útil y la precisión del sensor del termómetro.
- No use este termómetro en un horno de microondas.
- La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta.
- La superficie caliente o la luz solar directa. Esto puede causar daño al enchufe del termómetro.
- NO UTILICE EL CABLE Y LA SONDA PARA TEMPERATURAS DE HORNO SUPERIORES A LOS 392°F (200°C).
- No tire las baterías al fuego. Las baterías pueden explotar o ser perjudiciales. No mezcle baterías viejas y nuevas. No mezcle baterías alcalinas normales (carbon-zinc) o recargables (níquel-cadmio). Retire las baterías si el termómetro no se utilizará por un largo tiempo.

SPECIFICACIONES

- Rango de temperatura: • 32°F a 392°F (0°C a 200°C)
- Rango del temporizador: 99 minutos 59 segundos

TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS DE COCCIÓN SEGÚN LA RECOMENDACIÓN DE USDA*
(¡IMPORTANTE! Estas son las temperaturas INTERNAS mínimas que debe alcanzar la comida para considerarla apta para comer, no importa cómo la prepare. Recomendamos las siguientes pautas, pero las temperaturas de gusto personal pueden variar de las siguientes.)

Carnes picadas frescas de res, ternera, chuletas	160°F / 72°C
Porcino, Res, ternero, cordero - asado, filete, chuletas	140°F / 60°C
Alga cruda	145°F / 63°C
Alga cocida	160°F / 72°C
Cocido	170°F / 77°C
Muñeca y alitas	160°F / 72°C
Cocido	170°F / 77°C
Muy cocido	170°F / 77°C
Jamón	160°F / 72°C
Fresco (crudo)	140°F / 60°C
Precozido (para recalentar)	160°F / 72°C
Aves de corral	165°F / 74°C
Pollo, pavo picados	160°F / 72°C
Pechuga, asada	180°F / 83°C
Muñeca y alitas	160°F / 72°C
Refritos - cocidos por separado o en el ave	165°F / 74°C
Platos con huevo	160°F / 72°C
Sopas, guisos	165°F / 74°C

*El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) NO recomienda ALGO CHUDO 140°F como temperatura segura para comer.

PRECAUTION La humedad en la abertura del enchufe del termómetro hará que la lectura de la temperatura sea incorrecta. Seque el enchufe del sensor con un paño seco antes de enchufarlo al termómetro.

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO
Taylor® garantiza este producto contra defectos en el material o en la mano de obra durante 1 (un) año para el comprador original. A partir de la fecha de compra original. No cubre daños ni desgaste que sean consecuencia de accidentes, uso inadecuado, abuso, uso comercial, ni ajustes u/o reparaciones no autorizadas. Si necesita mantenimiento, no lo devuelva al vendedor minorista. Si este producto requiere mantenimiento (o cambio a nuestro entender), sírvase empacar el artículo cuidadosamente y envíelo con el frasco pagado, junto con el recibo de la tienda en el que apareció la fecha de compra y una nota explicando la razón de la devolución a:
Taylor Precision Products
2220 Entrada Del Sol, Suite A
Las Cruces, New Mexico 88001
www.taylorusa.com
No existen garantías expresas excepto las enunciadas anteriormente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varíen de un estado a otro.
Para obtener información adicional sobre el producto, o información de la garantía en Canadá o en otro sitio fuera de los EE.UU., visite www.taylorusa.com a través de www.taylorusa.com.
©2008 Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados. Taylor® y Leading the Way in Accuracy® son marcas registradas de Taylor Precision Products y sus compañías afiliadas. Todos los derechos reservados. Fabricado en China según nuestras especificaciones exactas. www.taylorusa.com

1471N/808N

TAYLOR

Termómetro/Temporizador Digital Para Cocinar

Leading the Way in Accuracy®

fold

fold

fold

fold

Gracias por comprar un Termómetro/temporizador digital para cocinar Taylor®. Su Termómetro/temporizador es un ejemplo de diseño y mano de obra superiores. Este producto ayuda a evitar cocinar de más o de menos los alimentos. Predefiniendo el termómetro para las temperaturas y tiempos de cocción recomendados es simple y asegura que la comida se cocinará según el gusto que usted prefiere. Antes de usar, sírvase leer con atención este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones en un lugar de fácil acceso para referencia futura.

INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS
El Termómetro/temporizador digital para cocinar funciona con (2) baterías AAA. Si la lectura se vuelve tenue o irregular, es posible que deba cambiar las baterías. Para reemplazar las baterías:

- Quite la tapa del compartimento de las baterías que se encuentra en la parte trasera de la unidad.
- Introduzca las baterías según indique los símbolos de polaridad (+ y -) que se encuentran dentro del compartimento de las baterías.
- Vuelva a colocar la puerta del compartimento de las baterías.

DESCRIPTION DE LAS PARTES

1. Bouton «ON» (encendido)
• Appuyez sur le bouton pour mettre l'appareil en marche et l'éteindre.

2. Bouton «MODE» (mode)
• Appuyez sur le bouton pour passer des modes thermomètre et temporisateur.
• Pressez et tenez le bouton pendant 3 secondes pour passer entre les échelles de température °F et °C.

3. Bouton «MIN»
• En mode de minuterie, appuyez sur le bouton pour définir les minutes.
• En mode de thermomètre, appuyez sur le bouton pour faire défiler les types de viandes et niveaux de cuisson.

4. Bouton «SEC»
• En mode de minuterie, appuyez sur le bouton pour définir les secondes.
• En mode de thermomètre, appuyez sur le bouton pour faire défiler les types de viandes et niveaux de cuisson.

5. Bouton «START/STOP» (commencer/détecter)
• Appuyez sur le bouton pour commencer la minuterie, la pause, la reprise, ou l'arrêt.
• En mode de thermomètre, appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection de viande et de niveau de cuisson.

INFORMACIÓN DE LA PANTALLA

Temperatura actual de la sonda

Opciones para carne

Pantalla de LCD

Opciones para probar el sabor

Temporizador o temperatura objetivo

TEMPERATURA OBJETIVO/ TEMPORIZADOR DE 99 MINUTOS
PROCEDIMIENTOS GENERALES DE COCCIÓN
(Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones sobre la programación de las temperaturas y los tiempos de cocción.)

- Precalente el horno hasta la temperatura de cocción deseada.
- Estérilice la sonda de metal introduciéndola en una solución adecuada, tal como agua hirviendo, durante varios minutos.
- Introduzca la sonda de metal en la parte más gruesa de lo que vaya a cocinar. No la ponga en contacto con hueso, grasa ni cartilago, ya que estas áreas no proporcionarán lecturas precisas de la temperatura. Asegúrese de que el enchufe

- del sensor en el otro extremo del cable esté enchufado en la unidad de visualización del termómetro.
- Coloque los alimentos en el horno precalentado. La unidad de termómetro digital debe colocarse fuera del horno (no ponga la unidad de plástico de la pantalla en el horno. La puerta del horno mantendrá el cable de la sonda en su lugar. Tenga cuidado de no pellizcar el cable de la sonda con la puerta del horno.
- La temperatura interna del alimento se muestra en la parte superior de la pantalla LCD.
- Sonará una alarma cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura objetivo o el temporizador llegue a cero. (Consulte las secciones siguientes para obtener instrucciones sobre la programación de la unidad.) La unidad cambiará automáticamente a la función para la cual está sonando la alarma (Termómetro o Temporizador).
- Presione el botón "START/STOP" (comenzar/detener) para detener la alarma.
- Quite la sonda de metal de los alimentos con guantes resistentes al calor.

¡NO TOQUE LA SONDA NI EL CABLE CON LAS MANOS EXPUESTAS!

PARA PROGRAMAR EL TERMÓMETRO

- Presione el botón "ON" (encendido) para encender la unidad.
- Su termómetro está definido para leer las temperaturas en grados Fahrenheit. Para cambiar a Celsius, presione el botón "MODE" (modo) durante 3 segundos.
- Presione el botón "MODE" para seleccionar el modo del termómetro. Un icono "Target" (objetivo) aparece en la parte inferior izquierda de la pantalla LCD.
- Presione el botón "MIN" o "SEC" hasta que aparezca el tipo de carne correcta parpadee en la pantalla. Presione el botón "START/STOP" (comenzar/detener) para seleccionar.
- Presione el botón "MIN" o "SEC" hasta que aparezca el nivel de cocción de la carne correcta parpadee en la pantalla. Presione el botón "START/STOP" para seleccionar.
- Una temperatura predefinida parpadea en la parte inferior derecha de la pantalla. La temperatura se puede cambiar manualmente si se desea. Presione "MIN" para aumentar o "SEC" para disminuir la temperatura en 1 grado. (Nota: el cambio de temperatura no es permanente; la unidad se reajustará automáticamente después de cada programación.)
- Presione el botón "START/STOP" para confirmar la temperatura objetivo. El termómetro está configurado y listo para ser usado.
- Sonará una alarma cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura objetivo. Presione el botón "START/STOP" para detener la alarma. De lo contrario, la alarma sonará durante 10 minutos y se apagará automáticamente.
- Para detener y reajustar el termómetro antes de que suene la alarma, presione el botón "START/STOP" y luego el botón "Clear" (borrar).
- Para cambiar a la pantalla de temporizador, presione el botón "MODE" (modo). Presione "MODE" nuevamente para regresar a la pantalla de temperatura.
- Presione el botón "ON" (encendido) para apagar la unidad cuando haya terminado.